

essentials

la revue Farfalla

Mon
soin bio
individuel

Paré pour
traverser
l'automne
et l'hiver

Parure des montagnes
au parfum d'encens
L'arole

farfalla

Editorial

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous, chez Farfalla, nous conservons, pour ainsi dire, dans chacun de nos parfums des univers végétaux pour l'éternité, ou presque. Nous préservons leur parfum ; un petit flacon d'huile de lavande conserve son arôme plus longtemps qu'un champ de lavande. Richard Lüscher Britos, la jeune marque de Farfalla, recueille des mondes entiers de senteurs de toute la planète. «La conservation» dans tous les sens du mot est en effet notre passion – que ce soit en terme de conservation de senteurs végétales, ou en terme de soin, de préservation, lorsqu'il s'agit de notre santé, de notre peau, ou aussi de notre environnement. À la page 6 de cette édition, nous vous présentons un terroir, une région olfactive qui mérite d'être préservée, pas exotique, non, mais une région sur le pas de notre porte. Et pourtant, elle est comme beaucoup d'autres, fortement menacée par le changement climatique. Chez Farfalla, nous faisons beaucoup par notre engagement en faveur du développement durable, mais vu à l'échelle mondiale, c'est très peu. Et c'est cependant ou justement pourquoi il revient à chacun de nous de s'engager. Exactement – à vous aussi ! Du reste, un sujet où le chocolatier Josef Zotter, qui s'investit beaucoup, réagit de manière émotive dans notre interview à la page 12.

Cordialement

Votre rédaction essentials

Sommaire

6

L'arole
*Parure des montagnes
au parfum d'encens*



12

*Rencontre avec
un non-conformiste
Josef Zotter*



10

Festival des Parfums
*Le nez nous guide à
travers le Château Wildegg*



- 4 Mon soin bio individuel –
Paré pour traverser l'automne et l'hiver
- 9 Jeu-concours
- 13 Imprimé
- 16 Fête d'anniversaire 20 ans Rogner Bad Blumau
- 18 Farfalla Aktualités

Paré pour traverser l'automne et l'hiver

Mon soin bio individuel

J'aime le changement des saisons, le jeu des couleurs dans les feuilles de l'automne, la vie qui se retire lentement de la nature. Tandis que les promenades sous la pluie fine automnale font un grand bien à notre peau, le vent glacial et l'air sec du chauffage ne lui conviennent pas. Elle devient sèche, squameuse, elle tire. La nature nous vient en aide pour parer à ces besoins saisonniers grâce à des soins parfois ancestraux qui retrouvent à juste titre une renaissance.

Ce que nos aïeux appréciaient, est confirmé aujourd'hui par la recherche scientifique : les huiles végétales bio, pressées à froid, ne sont pas uniquement indispensables dans l'alimentation, elles sont aussi un bien-être pour la peau et ajoutées aux soins du corps et du visage, parfaites pour ses besoins en hiver. Les huiles essentielles sont des compléments aromatiques, fortifiants et régénérants qui font du bien au corps et à l'âme.

HUILE DÉTENTE CORPS & ESPRIT

50 ml huile de jojoba
1 goutte camomille romaine
5 gouttes huile de bois de rose
3 gouttes rose 10%
6 gouttes bergamote
2 gouttes lavande fine
Appliquer 1 à 2 fois par jour dans
la nuque ou la zone abdomen/
thorax et masser délicatement.

BAIN TONIQUE & PROTECTEUR POUR L'HIVER

Pour un bain tonifiant et vivifiant ou pour un bain de pieds, mélanger 4-10 gouttes (1-3 gouttes pour un bain de pieds) d'huile essentielle de sapin blanc ou de pin cembre (arole) à une base moussante de coco (savon liquide), miel ou crème.

CRÈME VISAGE À L'HUILE DE MORINGA

Je soigne la peau très sèche du visage à tendance squameuse avec de l'huile de graines de Moringa bio ou avec de l'huile d'égline bio. Je mélange quelques gouttes à une noisette de ma crème de jour pure sensitive que je masse ensuite délicatement sur ma peau nettoyée et humidifiée d'hydrolat de pétales de roses bio.

texte: Cornelia Kienle

nou-
veau

Huile de Moringa

L'huile de jouvence de l'Antiquité. Riche en vitamines, acides gras insaturés, acide bêhénique et antioxydants, elle est spécialement recommandée pour les peaux sèches, pour prévenir le vieillissement cutané précoce et le stress oxydatif. Grâce à ses propriétés nourrissantes, elle hydrate durablement et lisse visiblement la peau rêche et sèche.

nou-
veau

Huile essentielle Bois de rose

Cette huile essentielle très douce et très bien tolérée est appréciée en soin de peau pour ses vertus régénératrices et apaisantes. Son parfum doux de rose détend en cas de nervosité et ne tonifie pas qu'au niveau physique. Un complément idéal pour le soin de la peau en hiver. De culture certifiée bio (voir page 18).

Huile essentielle Sapin blanc ou pin cembre

En automne et hiver, les conifères de nos forêts offrent de merveilleux agents tonifiants pour le bain, les lampes à diffuseur d'arômes, les humidificateurs, les saunas à projection d'eau. Dans cette période où l'on risque prendre froid, ils purifient l'air ambiant, offrent la clarté et l'énergie d'une promenade vivifiante en forêt, sérénité et harmonie.

Parure des montagnes au parfum d'encens



texte: Malvin Richard

Découvrir un terroir signifie, communiquer avec les gens, observer la nature, respirer sciemment avec le nez, avoir le temps et être ouvert à son entourage. Plus la destination est exotique, plus les impressions sensorielles paraissent intensives, plus nous aimons la découvrir consciemment. Mais comment est-ce que la Suisse se sent-elle en fait ? Notre voyage olfactif nous conduit dans les montagnes abruptes et rocheuses du Val d'Anniviers dans le Valais.

Ici, les aroles dessinent la limite supérieure de la forêt. À une altitude de 2000 m, les conifères connus aussi sous le nom de pin cembre, pin d'arve ou pin des Alpes (*Pinus Cembra*) bravent l'atroce climat alpin du Valais avec ses vents forts et ses longs hivers froids et enneigés. Mais le rude climat n'est pas sans laisser de traces sur les aroles. Ces conifères élancés qui peuvent devenir millénaires ont souvent des formes impressionnantes, marquées par les intempéries. Leurs troncs peuvent atteindre 1,7 m de diamètre et une hauteur imposante de 25 m. En été, les aroles sont entourés de gentianes bleues et du clapotis de petits torrents et dès que le soleil paraît, leurs aiguilles exhalent un merveilleux parfum vert-forêt, frais et aromatique. A.L. Schnidrig en 1935, trouvait que «la forêt d'aroles est la parure des montagnes, dont elle orne le crâne chauve de boucles au parfum d'encens.» Nous ne pouvons pas mieux le dire ! À cela s'ajoute des lichens à l'odeur fortement terreuse qui poussent sur les écorces – ils protègent les aroles des maladies. Pouvez-vous sentir ce puissant arôme terreux ?

Malgré sa force et sa solidité, l'arole entretient des relations de vie importantes. Le casse-noix moucheté, un oiseau aux plumes brunes, tachetées de blanc, qui rappelle le geai, contribue de façon décisive au rajeunissement de la forêt, il est pour ainsi dire l'arboriculteur des aroles des Alpes. Pendant l'été, il prélève des milliers de pignons des conifères et il les enfouit un peu partout sur les pentes pour faire des réserves pour l'hiver. Les graines qu'il a oubliées produisent de jeunes aroles. Ainsi le casse-noix moucheté favorise le peuplement des arbres même là où aucun ne poussait avant, par exemple dans des lieux inaccessibles comme les saillies ro-

«La forêt d'aroles est la parure des montagnes, dont elle orne le crâne chauve de boucles au parfum d'encens»

A. L. Schnidrig





« Plus je monte dans les airs et plus je laisse mon regard vagabonder sur les crêtes et les sommets, les pentes des montagnes et les vallées, plus je vois avec clarté le passé et l'avenir devant moi. »

cheuses. C'est de là que des spécimens d'aroles bizarrement enracinés surplomberont plus tard les vallées des Alpes.

Selon la saison, le terroir du Val d'Anniviers étale ses différentes splendeurs aux différents arômes. En hiver, une épaisse couche de neige recouvre les alpages, les branches des conifères plient sous le poids, les marmottes hibernent, les oiseaux migrateurs se sont envolés vers le sud. Le calme revient dans les villages isolés du Val d'Anniviers. On passe les soirées dans la pièce lambrissée de bois, où l'odeur résineuse, chaleureuse et bienfaisante des meubles en bois d'aroles se mêle à la note fumée du feu de cheminée. Et les feux de bois des chalets répandent leur fumée épicée dans les vallées et les pentes des montagnes qui dorment de leur sommeil d'hiver...

Êtes-vous maintenant curieux de découvrir le parfum du terroir du Val d'Anniviers ?

Richard Lüscher Britos, la jeune marque de Farfalla, le présente dans Terroir
46°N 08°E - Arve - Suisse ■

Les aroles et le changement climatique

Effondrements montagneux, pénurie de neige, danger d'incendies de forêts – le changement climatique influence de façon décisive l'avenir des Alpes. Là où autrefois, la masse des glaciers était gigantesque, il y a aujourd'hui des laves de boue et de pierres ainsi que des lacs.

Les hivers sont plus courts, les sapins blancs et les épicéas disparaissent.

La biocénose de l'arole et du casse-noix moucheté est également impactée. Alors que certaines espèces animales et végétales arrivent à éviter les températures de plus en plus élevées en se réfugiant en altitude, l'arole, lui, dépend de son horticulteur. Mais le casse-noix moucheté reste fidèle à la zone limite de la forêt et ne sème que peu de graines plus en hauteur. Si le réchauffement climatique continue à progresser et que la concurrence d'arbres de plus basse altitude augmente sans que le peuplement d'aroles migre vers les hauteurs, l'équilibre écologique pourrait vaciller. Le milieu naturel de la forêt d'aroles, caractéristique de nombreuses régions des Alpes, se trouve menacé.

Jeu concours

Richard Lüscher Britos
Terroir Perfume
46°N 08°E · Arve · Suisse

Richard Lüscher Britos, est la jeune marque de la manufacture Farfalla qui s'est spécialisée dans les parfums de terroir. Les parfums de terroir sont des parfums captés d'univers olfactifs fascinants du monde entier. Le « terroir » est un endroit où poussent des espèces particulières de plantes aromatiques. Il est défini par une interaction de différents facteurs tels le climat, la nature du sol, le paysage et la culture. Chaque terroir raconte sa propre histoire. C'est pour cela que les „Terroirs“ sont le fondement de tous les parfums de Richard Lüscher Britos. Les parfums sont 100% naturels.



Allez sur
www.farfalla.ch/terroirperfumes
**pour gagner un des cinq parfums
Richard Lüscher Britos
Terroir Perfumes
46°N 08°E · Arve · Suisse**

La date limite de jeu est le 31.1.2018.
Les gagnants seront informés par e-Mail. Les participations par voie postale ne peuvent malheureusement pas être prises en considération.

WINGS
BY RIGOLO

Saint-Gall, Olma Halle 1.1
16 novembre au 17 décembre 2017

Info: rigolo.ch

Gagnez des billets pour
WINGS
farfalla.ch/rigolo

Jean-Claude Richard de Farfalla au Festival des Parfums

Le nez nous guide à travers le Château Wildegg

À quels parfums la châtelaine Sophie qui s'orientait au 19ème siècle vers la mode et l'élégance parisienne, prenait-elle plaisir ? Et quelle pouvait bien être le parfum qui régnait dans le grand salon par un bel après-midi d'été ? Au «Festival des parfums» qui se tiendra du 17 au 22 octobre 2017 au Château Wildegg (AG), Jean-Claude Richard de Farfalla est un des douze parfumeurs à s'être engagé à partager un voyage olfactif avec le public à travers les salles du château. L'exposition plaisante qui allie histoire, temps présent et futur, invite à découvrir le château Wildegg par le troisième sens. Dans l'interview, Richard raconte sa première « installation olfactive » de château.



Comment s'est passée ta rencontre avec le château Wildegg ? Quelle a été ton impression ?

Jean-Claude Richard : j'ai trouvé que c'était un château très charmant. Le paysage, la disposition et les pièces sortent d'un rêve.

Pour quelle raison t'es-tu décidé à parfumer le hall d'entrée et la chambre d'hôte du château Wildegg ? Est-ce que ces pièces étaient ton premier choix ?

Lorsque j'ai traversé les pièces, j'ai intuitivement marqué d'une croix celles que je préférais. A la fin, chaque pièce comptait trois croix (sourit), ce qui signifiait que toutes les pièces entraient en considération. Ma préférence allait aux écuries mais je ne les ai malheureusement pas obtenues (rit). Du point de vue olfactif, on peut faire quelque chose de très intéressant dans la salle d'équitation. Mais je suis aussi très satisfait avec le hall d'entrée et la chambre d'hôte. L'ouverture du hall d'entrée et la



Interview réalisée par Rudolf Velhagen, Directeur des Collections Historiques du Musée d'Aargau et co-initiateur du festival des parfums au château Wildegg.

vue fantastique m'ont plu. Tout le hall est dans un ton de vert et j'y ai tout de suite détecté une note parfumée. La chambre d'hôtes est cosy. Avec son lit à baldaquin et tous les accessoires, elle paraît petite mais on s'y sent tout de suite bien. Cette pièce m'a particulièrement touché.

Est-ce que hospitalité et sentiment de sécurité jouent aussi un rôle chez Farfalla dans un parfum ?

Dans la culture de l'entreprise, accueil et atmosphère chaleureuse jouent un très grand rôle et ils sont aussi très sollicités par les clients. C'est pourquoi, les noms de nos parfums tournent autour de ces deux attentes : il s'agit de se protéger avec le parfum ou l'huile, de se sentir en sécurité, de se sentir bien avec soi-même.

Comment as-tu procédé pour la traduction olfactive du hall d'entrée et de la chambre d'hôtes ? Est-ce que tu t'es représenté un hôte imaginaire ? Est-ce qu'il s'agit d'un homme ou d'une femme ?

J'ai toujours une représentation à l'esprit avant de commencer quelque chose. Parfois, c'est aussi un nom, un mot...et c'est d'après cette image ou ce terme que je développe ma création. Pour le hall du Wildeg, j'avais l'image d'un groupe de femmes entrant dans le bâtiment. Les tons de vert m'ont inspiré, les prés autour du château et le paysage

aussi. Pour la chambre d'hôtes, j'avais une toute autre image : le voyageur était un homme qui portait un baluchon. Il avait des épices et des plantes sur lui en cadeau. Le parfum du hall d'entrée est discrètement frais avec beaucoup de notes vertes en hommage au paysage. Je qualifie le parfum de « vert-suave ».

Que penses-tu du rapprochement du monde des parfums avec celui des musées ?

Pour moi, ce rapprochement est nouveau. Je trouve que c'est une approche passionnante d'autant plus qu'il y avait des parfums dans les bâtiments historiques comme les châteaux ...en fait, j'estime que c'est un rapprochement naturel que je salue profondément.

Quels sont les lieux que tu aimerais animer d'un souffle olfactif ?

J'aimerais énormément parfumer la Chambre d'ambre. Et puis aussi l'Orangerie à Paris avec ses grands tableaux de Monet. ■



« Festival des Parfums »

Du 17 au 22 octobre au Château Wildeg

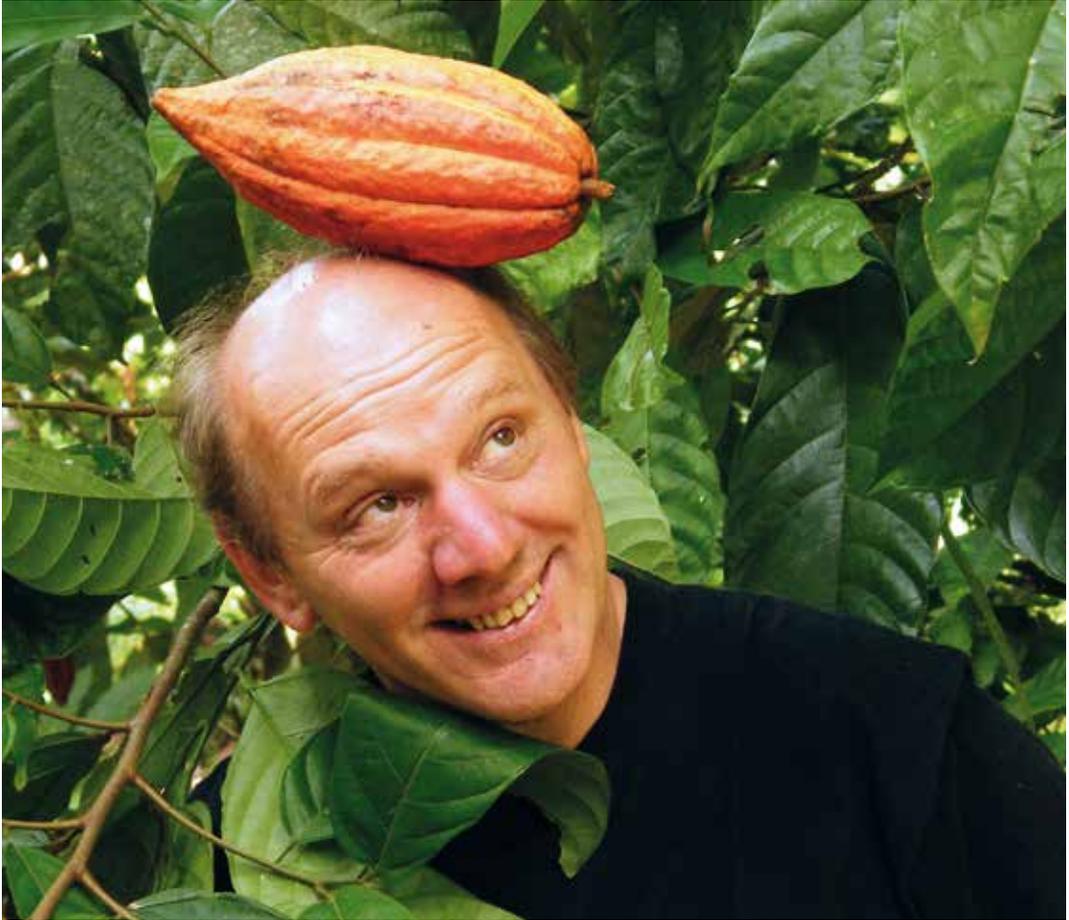
Expertes locales en parfum et « nez » internationaux étudient d'une manière exceptionnelle la longue histoire du lieu, les salles et les objets de la Collection Historique du Musée Aargau. Il en résulte un dialogue tout particulier entre objet et parfum, histoire et époque actuelle, qui emmène visiteurs et visiteuses pour un voyage dans le temps, exquis et passionnant à la fois.

Salles, objets et parfums

Le « Festival des parfums » veut non seulement offrir aux visiteurs et visiteuses une approche à un univers totalement nouveau, mais il veut le faire également d'une façon nouvelle. Il veut transmettre un savoir intéressant : sur la culture des matières premières, l'histoire des parfums, leur création, leur élaboration et leur commercialisation.

Programme du festival

Pendant six jours, le „Festival des parfums“ offre un vaste programme d'activités. Créez votre propre parfum, participez à une visite guidée avec les parfumeurs ou informez-vous sur l'aspect économique de l'industrie du parfum. Vous trouverez tout le programme et les informations sur www.scent.festival.ch.



Chocolatier et agriculteur bio Josef Zotter

Rencontre avec un non-conformiste

Josef Zotter compte parmi les 25 meilleurs chocolatiers du monde. De concept Bean-to-Bar, sa manufacture de chocolat zotter transforme les fèves de cacao bio de commerce équitable, depuis la torréfaction jusqu'au conchage. Là sont réalisés chocolats fins basiques et créations originales, comme celle au vin blanc Messwein et encens ou celle aux noix et fromage de montagne. En 2011, Zotter ouvre le «Essbaren Tiergarten» au siège de son entreprise, un « jardin zoologique comestible » avec agriculture écologique et bar à manger. L'entrepreneur s'engage en politique sociale - en privé comme dans les affaires.

Monsieur Zotter, vous venez d'arriver de la forêt tropicale péruvienne. Pourquoi les visites chez vos cultivateurs de cacao sont-elles si importantes pour vous ?

Je pense que nous avons là un peu de ressemblance avec Farfalla. Il faut pouvoir travailler sur un pied d'égalité. Nous sommes certifiés bio et commerce équitable, c'est une chose. Mais il en va aussi de la confiance et on ne l'acquiert que si l'on est ami avec les gens. Ou disons-le ainsi : quand on se voit souvent, on ne trompe pas l'autre aussi facilement. Le marché du cacao est très dur, les prix sont négociés en bourse. Jugez plutôt : le paysan produit le cacao et le commerçant dit : je ne te paie que ce prix-là parce-que c'est le prix actuel du marché mondial. L'agriculteur dit, oui, bon, mais alors il ne va pas s'en occuper correctement. Pourquoi le devrait-il ? C'est plus intelligent, s'il se dit, je récolte les fruits quand j'en ai envie, je fais fermenter un peu mais pas trop et puis je n'ai pas besoin de faire trop attention au séchage, car de toute manière c'est pareil. Mais quand il travaille pour Zotter, il ne reste pas anonyme, il fait des efforts et il en est fier. On ne peut pas vraiment connaître le goût du commerce équitable, mais on reconnaît le goût de la qualité !

Est-ce que vous faites toujours les visites vous-même ?

C'est moi qui les fais. Bien sûr, je pourrais envoyer un collaborateur, mais alors on en revient aux critères pures et simples. Et j'aimerais que cela devienne humain. J'ai fait cette expérience : quand c'est humain, la qualité augmente automatiquement, car tout le monde s'applique : tout le monde est fier de son métier. Le Pérou est mon pays préféré en matière de cacao, car il y en a de très bonne qualité. Les paysans sont très ouverts. Je suis allé près de San Martin, là-bas ils ont arrêté le dernier baron de la drogue il y a trois ans. Dans cette région, c'est surtout la cocaïne – la feuille de coca. Les paysans ne veulent pas cultiver la coca, mais ils y sont obligés – s'ils veulent survivre. Que peut-on faire ? Au Pérou, il y a des gens super. Je leur ai dit : Regardez,

« J'aimerais que ça devienne humain. Quand c'est humain, la qualité augmente automatiquement, parce que tout le monde fait des efforts. »

vous me faites un super-super-super cacao et je vous paie le double ou le triple. Et si vous y arrivez, vous n'aurez plus besoin de cultiver la coca. Et si vous saviez combien les gens étaient heureux et de quel espoir ils sont animés ?

Mais là, vous ne vous êtes sûrement pas fait que des amis ?

Comme vous pouvez vous imaginer ! Je n'ai plus le droit par exemple d'entrer en Colombie ! Là-bas, nous avons joué au niveau politique en lançant un projet qui s'appelait « le cacao, pas la coca ». Et au Pérou, nous avons démarré un projet de secours d'urgence pour enfants intitulé « le chocolat fait école ». 50 cents sur un chocolat créé spécialement dans ce but vont à ce projet. Nous recueillons ainsi 50 à 70 mille euros par an.

Vous vous désignez vous-même comme un acteur un peu différent. Que faites-vous autrement ?

J'essaie toujours de donner un côté politique à la chose. Par exemple actuellement avec un Fake-Chocolate. Make Chocolate great again! Sur le Cover, on voit la coiffure du président américain. Cette variété s'appelle Peanuts & ortie. Le Fake c'est que l'ortie ne brûle pas, mais en sortie de bouche ça pique tout de même – cela ne vient pas de l'ortie mais du piment qui s'y trouve. J'essaie de faire toujours quelque chose d'autre dans mon assortiment de chocolats. J'ai aussi des produits Mainstream. Mais j'ai déjà fait du chocolat aux insectes. Quand on fait ça, on n'est définitivement pas de cette planète ! Et puis il y a notre « jardin zoologique comestible ». Il s'agit là d'agriculture écologique, d'élevage respectueux du bien-être animal et aussi d'un restaurant où on y déguste ces produits. Il y a un plat qui s'appelle « variété de hors-d'œuvre d'anciens habitants du jardin zoologique » Entre-temps, ce n'est plus un sujet de discussion chez les gens. Mais au début, il y a 5 ans, j'ai été agressé, tu es un meurtrier, etc... Mais aujourd'hui, il y a de beaucoup de véganes qui viennent et disent : c'est super, qu'il y ait cela. J'aimerais dénouer cette émotion qui surgit quand on



regarde un animal dans les yeux et que la question se pose si on veut tuer l'animal et le manger – ou si on ne peut que le caresser ? Et si on veut seulement le caresser, on ne peut pas non plus le manger. Mais alors on ne peut pas non plus aller dans un supermarché et acheter tout de même de la viande.

Vous vous investissez dans différents sujets de politique sociale, à savoir économie citoyenne, revenu de base inconditionnel, limites de la croissance. Qu'est-ce qui touche le plus vos émotions ?

Je m'engage beaucoup pour l'économie citoyenne et je réagis de manière émotive parce-que je m'investis et que rien ne se produit.

Ou quand je pense au changement climatique. C'est un sujet omniprésent et tout le monde le ressent, mais les gens ne font - pas rien, mais trop peu. J'ai l'impression que les gens ne font rien, car trop de choses où ils font des erreurs leur viennent à l'esprit. Ce n'est pas okay! Moi, je dis : il faut que tu fasses quelque chose. Tu ne peux pas tout faire. En Autriche, les Verts viennent de publier un manifeste. Ils veulent créer des cartes pour les transports en commun qui coûtent 1000 euros et avec lesquelles on peut circuler dans toute l'Autriche. Je m'engage vraiment pour ça. Car c'est la seule possibilité de se sortir de ce pétrin. Mais nous devons essayer de ne pas trop romancer, cela n'aide pas les gens. Pareil, en matière de protection de l'environnement. Lorsque je dis à un client, il vaut mieux que tu ne manges

pas de viande, c'est plus écologique et mieux pour la neutralité carbone, etc. etc. et tu dois devenir végétarien, qu'est-ce qu'il fait ? Il dit, « s'il te plaît, Zotter, laisse-moi tranquille, je veux manger de la viande ». Mais quand je dis, regarde, les animaux vivent comme ceci ou comme cela et quand ils sont abattus, ils le sont selon de bonnes pratiques et quand nous cuisinons de la viande, seulement en petite quantité, et la garniture dans l'assiette est pratiquement le plat principal, alors il comprend.

Alors la pédagogie au lieu de la contrainte ?

Il s'agit d'être un peu exemplaire. Ma première voiture électrique était de loin la plus petite auto de toute l'entreprise, donc aussi sur le parking des employés. C'est toujours symptomatique, sur le premier emplacement il y a généralement la plus grosse voiture, celle du chef.

Et qu'est-ce qui s'est passé? Beaucoup se sont acheté aussi une petite voiture, et plus tard une voiture ou un vélomoteur électrique. Car si le chef roule une voiture électrique, il y a de bonnes chances que les employés aussi. Surtout quand on y ajoute un programme d'encouragement – dans notre cas, les employés peuvent recharger leur véhicule gratuitement.

D'après vous, qu'est-ce que des entreprises comme nous peuvent faire bouger dans l'économie générale ?

L'idée d'être pionnier ! Les gens sont fascinés par le succès. Tout le monde veut réussir. Peu importe dans



quoi. Ce n'est pas l'enjeu monétaire qui pousse la plupart des pionniers – du moins pas moi ! – mais le contenu. C'est chez Farfalla comme chez nous, nous sommes totalement propulsés par les valeurs et nous avons du succès en prime ! J'ai aussi fait faillite avec mon entreprise, c'était difficile, sans aucun doute, mais c'est arrivé parce-que je ne voulais pas faire de compromis en ce qui concerne les matières premières. Si j'économise sur les ingrédients – alors je n'ai pas lieu d'être. Cela n'a aucun sens. Les autres le font déjà !

Et comme on le voit, mon engagement a été récompensé. Aujourd'hui nous avons du succès. Et ça, il faut le dire aux jeunes : fais ce dont tu es persuadé. J'avais un leitmotiv pour la Harvard Business School. Il s'agissait de dire comment on trouve un nouveau marché, beaucoup de gens en cherche un. Je crois qu'avec le marché, ça marche autrement. Moi, je dis : ne demande jamais au marché ce qu'il veut, mais fais toujours ce que tu penses être juste. Parce-qu'il y aura alors un marché pour ça ! Je ne demande jamais aux clients ce qu'ils aimeraient avoir comme chocolat. Je fais juste le chocolat que je veux. Si tu le fais de façon à ce que ce soit bon pour toi, alors ce sera automatiquement bon pour les autres. C'est aussi simple que ça.

« Ne demande jamais au marché ce qu'il veut, mais fais toujours ce que tu penses être juste. »

Alors vous êtes devenu aussi chocolatier parce-que le chocolat a toujours été votre passion ?

Non, ce n'est malheureusement pas le cas. J'aurais plutôt aimé dire oui! Mais je ne suis pas devenu chocolatier parce-que j'aime le chocolat. Si bien sûr, j'aime ça, mais j'ai appris le métier de cuisinier et de pâtissier, parce-que je savais qu'avec ce métier je pourrai partir d'ici. Je me suis dit que cuisiner, je pouvais le faire partout dans le monde. Et pendant ma formation, j'ai remarqué que j'avais un certain talent. Ce n'est que plus tard que j'ai développé une fascination pour le chocolat, au cours de mes voyages. J'étais dans les plantations de cacao, j'ai vu comment les gens travaillaient, comment poussait le cacao. J'ai goûté du chocolat, c'est comme ça que c'est venu. Les rêves d'enfant

n'ont rien à voir avec le talent, il faut découvrir ses talents. Le Zotter a par hasard un talent sensoriel. Moi, quand je crée de nouvelles variétés, je peux accéder aux arômes mémorisés comme un ordinateur et inventer des recettes. Je me suis créé un programme dans la tête avec lequel je goûte diverses choses que j'enregistre ensuite. Avec ces goûts téléchargés, je peux facilement inventer de nouvelles saveurs. Nous n'avons ni laboratoire, ni cuisine d'essai. Les recettes prennent vie dans la tête, sont couchées sur papier puis concrétisées. L'important, c'est que l'idée vive ! ■

Fête d'anniversaire 20 ans Rogner Bad Blumau

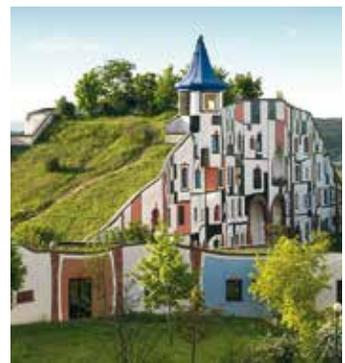
« Nous restons jeunes, dynamiques et offrons de l'exceptionnel »

Où se sont cotoyés 'des hommes en cravate', des hôtes de la station thermale en peignoirs de bain et des nymphes bleu aigue-marine ? Où a été posée la première pierre d'une maison en forme d'escargot, ouvert un jardin peu commun de variétés de fruits rares et présentée la ligne de soin visage Vulkania®, élaborée par Farfalla et dévoilée pour la première fois au public dans le cadre d'une cérémonie officielle ? Il n'y a qu'un lieu envisageable : l'œuvre d'art totale Rogner Bad Blumau en Styrie.

À côté de dignitaires du pays et de la région, de nombreux partenaires, clients réguliers et visiteurs des thermes qui se sont joints spontanément à la fête, nous étions nous aussi, en tant que membres de Farfalla, invités à cette fête spectaculaire donnée à l'occasion des 20 ans du Rogner Bad Blumau. À noter, que le mot spectaculaire est ici un qualificatif bien modeste.

Le personnel de Bad Blumau, et sa directrice, Madame Franke, en tête, n'étaient pas avares en surprises. À croire que célébrer des fêtes est leur discipline reine...
... Les faits historiques se fondaient dans l'actualité, le chemin rocaillieux de la réalisation du plus grand chef-

« Des fruits doux pour tous. Nos arbres de vie commencent à porter des fruits. J'aimerais répartir ces fruits de manière à ce que le plus grand nombre possible puisse en avoir. Surtout les „petites gens“. Il ne faut pas en imposer pour pouvoir goûter à mes arbres. J'ai toujours planté des arbres où les fruits



les plus sucrés sont en bas, si bien que tout le monde puisse les atteindre. Mais j'aimerais aussi que nous n'oublions pas une chose : Il y a partout des personnes qui sont poussées en marge de la société. Lors de la récolte, nous ne devons pas les oublier, où que nous soyons. »

KK Robert Rogner

d'œuvre artistique habitable du monde, né de la vision de l'artiste autrichien Friedensreich Hundertwasser, les décisions à contre-courant courageuses et bien réfléchies de l'entrepreneur en bâtiment Robert Rogner, la création de valeur exorbitante pour la région, sont des événements marquants dans le développement du Rogner Bad Blumau.

Pour nous, en tant que partenaire, une magnifique occasion, d'apprécier une fois de plus une convivialité exceptionnelle, de confirmer le chemin parcouru ensemble, et de recueillir des compliments spontanés pour la ligne de cosmétique exclusive Vulkania®. Celle-ci puise son nom de l'eau Vulkania®, cette eau minérale, naturellement chargée en sel, et dotée de vertus réparatrices, qui est aussi le produit phare de la ligne.

À côté de l'estime et de l'accueil authentique, convainquant à séjourner ici et à y revenir, nous sommes aussi impressionnés par la philosophie résolument bio, la conception du développement durable et la responsabilité sociale du fondateur et de l'équipe du site. ■



En haut : parmi les invités se trouvent aussi Malvin Richard et Hanno Baldessari de Farfalla
 À gauche : KR Robert Rogner, satisfait de la ligne Vulkania®.
 Au milieu : la ligne de cosmétiques Vulkania®
 À droite : Feu d'artifice dans le paysage thermal

actualités



nou-
veau

Coffret découverte « Bon rétablissement »

Des voies respiratoires aux soins des pieds, les trois huiles essentielles du coffret découverte pour une aide aromatique quotidienne ont fait leur preuve. Contenu : 5 ml lavande fine bio, 5 ml arbre à thé bio récolte sauvage et 5 ml eucalyptus radiata bio récolte sauvage. Ces trois huiles s'emploient sous différentes formes.



nou-
veau

Coffret aromatologique « Nez enrhumé »

Le stick inhalateur parfumé d'une goutte d'eucalyptus libère le nez et il est vite à portée de main si nécessaire. Le coffret aromatologique de voyage contient un stick inhalateur (blanc avec intissé à parfumer) et 5 ml d'huile essentielle d'eucalyptus radiata bio de récolte sauvage. Les sticks inhalateurs sont disponibles également en lot de 5.



nou-
veau

Bois de rose

Le bois de rose est soumis à la CITES, Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvage menacées d'extinction, appelée aussi Convention de Washington. Il ne peut être commercialisé qu'avec le certificat CITES. Cette huile essentielle est issue de la culture bio durable de la foresterie

protégée du Brésil. Elle est certifiée Ecocert et CITES et n'est disponible qu'en quantité extrêmement limitée. En soin de peau, cette huile essentielle, très douce et très bien tolérée, est appréciée pour ses propriétés régénératrices et apaisantes. En cas de nervosité, elle détend et revigore.



nou-
veau

Eau de Cologne mandarine

Méditerranéen-pétillant et fruité - un parfum pour la femme qui aime le soleil et dont les rêveries conduisent à travers les citronniers d'Italie. La mandarine offre comme aucun autre agrume le sentiment de sécurité et de bonne humeur.



nou-
veau

Eau de Cologne frangipani

La fleur du frangipanier est belle comme le jour. Son parfum délicatement séduisant éveille des souvenirs de plages tropicales. Douces et chaleureuses à la fois, ces fleurs ravissantes nous transportent dans un rêve ensoleillé des mers du Sud.

Imprimé

Farfalla Essentials SA
Florastrasse 18b
CH-8610 Uster
T +41 44 905 99 00
F +41 44 905 99 09
info@farfalla.ch
info@farfalla.eu
www.farfalla.ch
www.farfalla.eu

Rédaction: Julia Fiagbedzi
16. édition, octobre 2017
Imprimé chez pva Landau



Offrir du bonheur

*Un triple feu d'artifice des arômes,
prometteur de bien-être pour tous les sens,
réveille les hormones du bonheur*



L'eau florale chaude caresse la peau, des arômes bonne humeur enveloppent le nez, le doux chocolat bio fond sur la langue. Et de la tête aux pieds, les hormones du bonheur se répandent.

Contenu: Farfalla Bain fleuri au sel marin «Bonheur» et Chocolat bio Zotter «Bonheur pour la bouche» avec des huiles essentielles (cannelle et tonka) de Farfalla.

farfalla